

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Производство макаронных изделий**

Новосибирск, 2022 г

Рабочая программа профессионального модуля Производство макаронных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Первухина Тамара Викторовна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Протокол № 1 от 31.08.22
Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель технологической
группы ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ»
А.А. Шляк


СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Производство макаронных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

Программа профессионального модуля по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

уметь:

проводить анализ сырья и готовой продукции;
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
оформлять производственную и технологическую документацию;
определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
подбирать тип замеса с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
подбирать вид матрицы для заданных условий;
проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

знать:

требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок;
классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
технологию и организацию производства макаронных изделий;
типы замеса макаронного теста;
технологию замеса и прессования теста;
характеристики и назначение вакуумированного теста;
технологические требования к матрицам;
стадии разделки и их назначение;
причины дефектов сырых изделий при разделке и методы их устранения;
режимы сушки коротких и длинных макаронных изделий;

изменения свойств макаронных изделий при сушке;
назначение стабилизации изделий;
требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
методы упаковки макаронных изделий;
режимы хранения изделий;
нормирования расхода сырья;
способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
виды и состав линий для производства макаронных изделий;
устройство и порядок работы макаронных прессов и различных конструкций;
конструкции матриц и правила их эксплуатации;
классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
принцип работы упаковочного оборудования;
правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 316 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 208 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1 ЛР 2, 4, 7, 10, 11	Раздел 1. Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	72	44	16	0	16	0	12	0	
ПК 4.2 ЛР 2, 4, 7, 10, 11	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов макаронных изделий	90	54	20	0	24	0	12	0	
ПК 4.3 ЛР 2, 4, 7, 10, 11	Раздел 3. Обеспечение эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	82	46	18	0	24	0	12	0	
	Производственная практика, часов	72							72	
	Всего:	316	144	54	0	64	0	36	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Производство макаронных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.04.1. Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий		72	
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий		44	
Тема 1.1. Введение	Содержание	18	
	Основные направления развития макаронной промышленности. Изучение нормативной базы макаронной промышленности. Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий. Классификация макаронных изделий и общие технические требования. Краткая характеристика основных стадий производства макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий.		2
Тема 1.2. Сырье макаронного производства	Содержание	10	
	1 Основные виды сырья макаронного производства. Требования действующих стандартов к качеству сырья. Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Технологические свойства муки. Вода и требования, предъявляемые к ее качеству. Дополнительные виды сырья (обоганительные и вкусовые добавки) макаронного производства.		2

		Практические занятия	16	
	1-2	Изучение энергетической ценности макаронных изделий.		
	3-6	Изучение макаронных свойств муки.		
	7-8	Изучение влияния показателей качества муки из твердой пшеницы на качество макаронных изделий.		
	9-10	Изучение влияния показателей качества муки из мягкой пшеницы на качество макаронных изделий.		
	11-12	Подготовка муки к производству.		
	13-14	Составление алгоритма подготовки муки.		
	15-16	Составление алгоритма подготовки пищевых добавок.		
Раздел ПМ.04.2. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов макаронных изделий			90	
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий			54	
Тема 2.1. Технология и организация производства макаронных изделий	Содержание		34	
	1	Замес макаронного теста. Рецептуры и типы замеса макаронного теста. Вакуумирование теста.		2
	2	Прессование макаронного теста. Возможные дефекты.		2
	3	Разделка сырых изделий. Обдувка. Резка, штампование и раскладка. Требования к качеству полуфабриката макаронных изделий.		2
	4	Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий. Кривая сушки макаронных изделий. Конвективный способ сушки.		2

		Охлаждение высушенных изделий. Сушка с использованием низкотемпературных режимов. Высоко- и сверхвысокотемпературные режимы сушки. Требования к качеству макаронных изделий.		
	5	Упаковка и хранение макаронных изделий. Сортировка и отбраковка готовой продукции. Упаковывание макаронных изделий. Упаковочные материалы. Режимы хранения изделий. Причины порчи изделий.		2
	6	Учет и контроль макаронного производства. Организация контроля на предприятии. Методы контроля качества изделий.		2
	7	Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.		2
		Практические занятия	20	
	1-2	Изучение действующих стандартов на сырье.		
	3-4	Подбор типа замеса с учетом качества муки.		
	5-8	Расчет рецептур макаронного теста.		
	9-10	Подбор типа замеса теста с учетом ассортимента выпускаемой продукции.		
	11-12	Подбор режимов сушки с учетом типа сушилки и ассортимента продукции.		
	13-14	Определение качества макаронных изделий.		
	15-16	Изучение действующих стандартов на готовую макаронную продукцию.		
	17-18	Заполнение документации на макаронные изделия		
	19-20	Расчет и анализ фактического выполнения норм расхода сырья		
Раздел ПМ.04.3. Обеспечение эксплуатации технологического оборудования при			82	

производстве различных видов макаронных изделий				
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий		46		
Тема 3.1. Оборудование макаронного производства	Содержание		28	
	1	Оборудование для приготовления теста и формования макаронных изделий. Устройство и работа макаронных прессов. Устройство и работа матриц. Основы технологического расчета макаронного пресса.		2
	2	Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий. Классификация, устройство и принцип работы.		2
	3	Оборудование для сушки макаронных изделий. Классификация, устройство и принцип работы. Конвейерные сушилки. Барабанные сушилки.		2
	4	Накопители-стабилизаторы макаронных изделий. Классификация, устройство и принцип работы.		2
	5	Оборудование для фасовки, упаковки и хранения макаронных изделий. Классификация, устройство и принцип работы.		2
	6	Автоматические линии для производства макаронных изделий. Автоматизированные линии. Комплексно-механизированные линии.		2
	7	Безопасные приемы работы при производстве макаронных изделий. Правила и нормы охраны труда. Пожарная безопасность. Промышленная санитария.		2
		Практические занятия	18	
1-2	Изучение влияния конструктивных размеров матрицы на			

		производительность макаронного пресса.		
	3-4	Расчет и контроль работы технологического оборудования макаронного производства.		
	5-6	Вычерчивание схемы машины для мойки матриц.		
	7-8	Вычерчивание схемы шнекового макаронного пресса.		
	9-10	Вычерчивание схемы режущего механизма УРМ.		
	11-12	Вычерчивание схемы маятникового раскладчика.		
	13-14	Вычерчивание схемы ленточного раскладчика.		
	15-16	Вычерчивание схемы шкафной сушилки.		
	17-18	Вычерчивание схемы линии для производства короткорезанных макаронных изделий.		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нетрадиционное сырье макаронного производства. 2. Новые виды макаронных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья. 3. Оформление фрагмента технологической документации технологического процесса по образцу. 			64	
<p>Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ: - производство короткорезанных макаронных изделий - производство длинных макаронных изделий - производство лапши быстрого приготовления</p>			36	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p>			72	

<ul style="list-style-type: none"> - контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; - ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; - оформление производственной и технологической документации. 		
Всего:	316	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебных кабинетов:

технологии производства макарон;

технологического оборудования макаронного производства.

Лаборатории:

технологии и оборудования хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Учебная пекарня

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал.

Реализация профессионального модуля возможна с применением дистанционных образовательных технологий (интернет-ресурсы, учебная среда Moodle и т.д.).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект технологической документации:

1. стандарты,
2. сборники рецептур,
3. технологические инструкции;

- комплект нормативной документации:

1. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03
2. Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭ Илегищемаш
3. Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России
4. Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

- комплект учебно-методической документации:

1. инструкционно-технологические карты,
2. комплект лабораторных и практических работ,
3. карточки-задания и контрольные листы опроса,
4. учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
5. комплект бланков технологической документации;

- наглядные пособия:

1. мультимедийные презентации уроков;

2. CD, DVD-диски,
3. плакаты.

Технические средства обучения: компьютеры в комплекте, интерактивная доска, компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

Средства при дистанционной форме обучения:

1. образовательные сайты;
2. платформы для организации и проведения вебинаров;
3. социальные сервисы;
4. сервисы Веб 2.0.

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа, Skype, Zoom и т.д.;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

оборудование и инвентарь макаронного цеха базового предприятия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для СПО, 5-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021.
2. Киселёва А.Г., Макаров С.В. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие. – Иваново: Иван. гос. хим.-технол. ун-т., 2019.
3. Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Гордеев А.С., Завражнов А.И. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих

производств. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования. — М.: Юрайт, 2018.

4. Шнейдер Т.И., Казеннова Н.К., Шнейдер Д.В., Казеннов И.В. Технохимический контроль макаронного производства. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

Дополнительная литература:

1. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий.- Агропромиздат, 1990.
2. Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.
3. Панфилова В.А. Машины и аппараты пищевых производств. - М.: Высшая школа, 2006.
4. Калошина Ю.А. Практикум по расчетам оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий. - М.: Агропромиздат, 2009.
5. Чернов М.Е. Оборудование макаронной промышленности за рубежом. - М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2007.
6. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2009.
7. Журнал «Хлебопечение России».

Нормативная литература:

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2002. - 164 с.
2. Сборник технологических инструкций для производства макаронных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. – 74 с.
3. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1974. – 34 с.
4. Инструкция по определению производственных мощностей предприятий макаронной промышленности всех форм подчиненности. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1977. – 18 с.

Интернет-ресурсы:

1. ООО "RUSSIAN BREAD" – технологии хлебопечения, <http://www.russbread.ru>
2. KUKING.NET. Кулинарный портал, <http://kuking.net>
3. РОССИЙСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ. Федеральный портал, <http://www.edu.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.04 Производств макаронных изделий является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Технология производства макаронных изделий» и специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий	- проводить анализ качества сырья; - по результатам контроля сырья давать рекомендации для оптимизации технологического процесса	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	- вести технологический процесс производства различных видов макаронных изделий; -соблюдать правила техники безопасности	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно